

DRINKS.

Sir Edmond Bourbon Vanilla Infused Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803257
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Amsterdam
Embouteilleur	Sir Edmond B.V., Postbus 37770, 1030 BJ Amsterdam, The Netherlands
Marque	Sir Edmond
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou comme base pour divers cocktails
Dégustation	goût doux avec des notes douces, épicées et résineuses ainsi qu'un soupçon de vanille sucrée.
Désignation commerciale	Gin
Détails	distillé avec six botaniques et enrichi d'une infusion de vanille
Honneurs	Global Gin Masters (The Spirits Business) 2023: Médaille d'or // The World Gin Awards 2023: Médaille d'or // The Gin Masters Competition (The Spirits Business) 2021 et 2019: Médaille d'or // etc.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Vernacklung



Description

Dès qu'un flamant rose bien habillé se présente sur le comptoir, on sait qu'il est temps de boire le gin Sir Edmond ! Pourtant, il n'a rien à voir avec les flamants roses, mais plutôt avec la vanille, qui se fait remarquer dans le "Vanilla Infused Gin". Mais chaque chose en son temps... nous commençons par un gin traditionnel, soigneusement distillé, dont les botaniques sont le genévrier, la racine d'angélique, le gingembre, la cardamome et la cannelle. Ce qui le rend si spécial, c'est l'infusion de vanille Bourbon dans l'alcool pendant six semaines - la vanille n'est pas adaptée à la distillation, c'est pourquoi deux liquides alcooliques sont d'abord produits. Ensuite, on mélange l'infusion de vanille au gin et on laisse le tout s'harmoniser pendant une semaine - et voilà !

De nombreuses distilleries auraient reculé devant la complexité du processus de fabrication ; ce n'est pas le cas de la distillerie Herman Jansen à Schiedam, qui commercialise des spiritueux depuis 1777 déjà. Le gin ne porte d'ailleurs pas le nom de son inventeur, mais celui d'Edmond Albius qui, au XIXe siècle, travaillait dans les champs de vanille de La Réunion en tant que garçon asservi et qui a découvert comment polliniser rapidement et efficacement les plants d'orchidées à la main. Les colonialistes français s'étaient battus en vain pendant des années, car la pollinisation naturelle échouait à cause de la réticence des insectes. C'est ainsi que la découverte d'un jeune esclave de douze ans a permis la culture à grande échelle de la vanille Bourbon.